

Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Imperial sélection A Golden, Iran	100 gr.	950.—
	250 gr.	2375.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		(20gr.) 150.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i>		65.—
Variation de foie gras, chutney de mangue et caviar balsamique <i>Foie gras variation, mango chutney and balsamic caviar</i>		59.—
Caprese de la mer, homard grillé, burrata et tarallo <i>Caprese of the sea, charred lobster, burrata and tarallo</i>		55.—
Tartare de Wagyu poêle aigre-doux, wakame, chips de riz et sorbet à la noix de coco <i>Wagyu beef tartar sweet and sour, wakame, rice chips, and coconut sorbet</i>		65.—
Chapeau au betterave farci au fromage de chèvre, soufflé de quinoa et gelée de roquette <i>Beetroot with goat cheese filling, quinoa soufflé and rucola jelly</i>		36.—

Les pâtes

Ravioli del Plin farcie à la ricotta et sauce tomate <i>Ravioli del Plin with ricotta filling and tomato sauce</i>		39.—
Tagliolini verts au homard <i>Green tagliolini with lobster</i>		75.—
Risotto à la courge, mousse de fromage de chèvre frais et carpaccio de crevettes rouges <i>Risotto with squash, fresh goat cheese mousse, and red shrimp carpaccio</i>		48.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		26.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes <i>Capon broth with cappelletti and diced vegetables</i>		29.—
Bisque de langoustines aromatisée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		44.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs' lettuce with bacon and croutons</i>		32.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		32.—
Salade de tomates vésuviennes, burrata et croûtons de pain <i>Tomato salad with burrata and bread croutons</i>		39.—

Les spécialités de L'Olden

CHF

Spaghettini „Sciué Sciué“			41.—
Penne à la Vodka			43.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>			86.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>			76.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>			68.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i>	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. p.p.	98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>			60.—

Les poissons et les viandes

Langoustine mi-cuit, extrait de pommes de terre violettes, salicornes <i>Langoustine mi-cuit, purple potato extract, samphire</i>			95.— (15gr.) Caviar 195.—
Filet de turbot, sauce au beurre blanc, mille-feuille de pommes de terre et épinards gratiné <i>Turbot fillet, white melted butter, potatoe and spinach mille-feuille</i>			78.—
Filet de sole, sauce au poisson, pommes natures et légumes glacés <i>Fillet of sole with its sauce, boiled potatoes and glazed vegetables</i>			77.—
Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <i>Veal chop, sauce morel, mashed potatoes and fresh vegetables</i>			98.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise <i>Beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. p.p.	92.—
Cube d'agneau, sauce à la réglisse, gratin de pommes de terre et carottes nouvelles <i>Lamb cubes, licorice sauce, potato gratin and baby carrots</i>			67.—

Sauf avis contraire toutes nos viandes sont de provenance Suisse

Pour certains mets il y a la possibilité de demander une petite portion comme entrée

Unless otherwise specified, all meat is of Swiss origin- Small portions of certain dishes are available as an appetizer

Gewisse Gerichte sind als Vorspeise auch in kleiner Portion erhältlich – Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch

(Reduction CHF 5.—)

Nous sommes heureux de vous donner des informations détaillées sur les allergènes possibles dans chaque plat

We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten



Les spécialités à la truffe d'Alba

	<i>CHF</i>
Tartare de veau <i>Veal tartare</i>	95.—
Carpaccio de boeuf Wagyu <i>Wagyu beef Carpaccio</i>	120.—
Salade d'artichaud, tomate concassée et Parmesan <i>Artichoke salad, tomato concasse and parmesan</i>	85.—
Œuf croquant sur Gruyère fondant <i>Crisp egg on melted Gruyère cheese</i>	88.—
Tagliolini « cacio e pepe »	90.—
Piccatine de veau, purée de pommes de terre et haricots verts <i>Veal piccata, mashed potatoes, and green beans</i>	125.—

Toutes les assiettes à la truffe blanche d'Alba sont garnies de 4 gr. de truffes



Les Desserts et Fromages

	<i>CHF</i>
Mousse aux 3 chocolats, coulis de framboise et caramel <i>Three-chocolate mousse, raspberry and caramel coulis</i>	28.—
Coucher de soleil méditerranéen <i>Mediterranean sunset</i>	28.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
Soufflé vanille, sauce caramel et vanille <i>Vanilla soufflé with caramel sauce and vanilla</i>	(20min.) 38.—
Crêpes Suzette	pour 2 personnes p.p 38.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, café, pistache, caramel <i>Vanilla, cinnamon, coffee, pistachio, caramel</i>	21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic <i>Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil</i>	21.—
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	30.—